

GRAPPA DI HARLEQUIN

GRAPPA

In una definizione: l'eccellenza della distillazione

L'etichetta riprende i tratti dell'Harlequin, materia prima per la distillazione.



Grappa di Harlequin

grappa distillata dalle vinacce delle uve vinificate per il vino Harlequin e Kairos

Paese/Regione: provincia di Verona

Alcol: 48%

Metodo di distillazione: utilizzo dell'alambicco discontinuo a bagnomaria. La distillazione avviene in 3 fasi: dapprima si carica l'alambicco con la giusta quantità di vinacce immerse in acqua, poi si procede ad un lento e graduale riscaldamento fino all'ebollizione, in seguito si controlla il flusso del distillato separando le prime frazioni, ovvero le teste, tenendo il cuore e allontanando le code. La grappa ottenuta viene conservata per alcuni mesi in serbatoi di acciaio e poi diluita utilizzando acqua di fonte di origine porfirica, pertanto pura. La preparazione termina mantenendo la grappa per qualche giorno a -8°C per poi filtrarla su strati di cellulosa e imbottigliarla

Abbinamento ideale:

da sola o in abbinamento a dolci secchi, dessert, frutta secca

Temperatura di servizio: 10 – 12°C

Bicchieri consigliato: calice a tulipano

Analisi olfattiva:

profumo deciso e gradevole, molto fine. Note di menta, frutta e bacche rosse.

Analisi gustativa:

elegante, armonica, grande equilibrio tra le sensazioni tattili e gustative. Ricca e persistente

Formati disponibili:

500 ml

Packaging:

scatole di cartone da 1 bottiglia

